Bedienungsanleitung
für HAGOLA-Frischwaren-Theke (HFT)
Einbaumodul

Die Abbildung zeigt eine mögliche Ausführung. Die Maße und Ausführung der gelieferten Theke entnehmen Sie bitte der Produktzeichnung.

Ihr Fachhändler:

(Stempel)

Stand 02/2007

Inhaltsverzeichnis

1 Produktbeschreibung 1
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 1
1.2 Ausstattung 1
1.3 Technische Daten und Aufstellbedingungen 1
1.4 Funktionsbeschreibung 2
2 Allgemeine Sicherheitshinweise 2
3 Transport und Aufstellung 3
3.1 Transport 3
3.2 Zwischenlagerung 3
3.3 Verpackung entfernen 3
3.4 Aufstellung und Montage 3
3.4.1 Umgebungsvoraussetzungen für das Aufstellen 3
3.4.2 Zusammenbau und Aufstellen 4
3.4.3 Anschluss 4
4 Inbetriebnahme 4
4.1 Elektrische Versorgung herstellen 4
4.2 Grundlegende Einstellungen vornehmen 5
4.3 Kontrollen vor dem ersten Start 5
4.4 Der erste Start 5
5 Bedienung 6
5.1 Allgemeine Sicherheits- und Vorbeugehinweise 6
5.2 Beschreibung der Bedienelemente und deren Handhabung 6
5.2.1 Regeleinheit / Komfortsteuerung (Temperaturregler) 6
5.2.2 Doppelwand Acrylglasklappen 6
5.2.3 Isolierverglasung und Rammschutz/Taschenablage 7
5.2.4 Kühlkorpus 7
5.2.5 Elektrische Anschlussplatte (Option: steuerungsfertig) 7
5.2.6 Kompaktkühleinheit auf Transporthalterung (Option: steckerfertig) 8
5.2.7 Dichtungen 8
5.2.8 Beleuchtung 8
6 Hilfe bei Störungen 9
7 Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung 9
7.1 Pflege von Nirosta® 9
7.2 Reinigung der Doppelwand-Acrylglasklappen 10
7.3 Reinigung der Rahmenprofile 10
7.4 Reinigung der Isolierverglasung 11
7.5 Reinigung des Kühlkorpus 11
7.5.1 Geringfügige Verschmutzungen 11
7.5.2 Grundreinigung 11
7.6 Reinigung der Prismenplatten 12
7.7 Reinigung der Lüftermotoren, des Verdampfers, der Bodenwanne und des Tauwasserablaufs 13
7.8 Reinigung des Ansauggitters (Wärmetauscher) 13
8 Instandsetzungen 14
8.1 Unterbaukühlung (Option: steckerfertig) 14
8.2 Austausch der Leuchtmittel (Auslagenbeleuchtung) 14
8.3 Stromlauf- und Anschlusspläne 15
8.3.1 Stromlauf- und Anschlussplan für Frischwarentheke Einbaumodul 2 Kuchenbleche 15
8.3.2 Stromlauf- und Anschlussplan für Frischwarentheke Einbaumodul 3 Kuchenbleche 16
8.4 Zubehör und Ersatzteile 16
9 Außerbetriebnahme 16
9.1 Vorübergehende Außerbetriebnahme 16
9.2 Endgültige Außerbetriebnahme/Entsorgung 17

1 Produktbeschreibung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die HAGOLA-Frischwaren-Theke ist zur Kühlung von Frischwaren zu verwenden. Für andere als die vom Hersteller vorgesehenen Einsatzmöglichkeiten kann keine Gewährleistung übernommen werden. Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können Gefahren auftreten. Wenn die nachfolgenden Hinweise zu Transport, Aufstellung und Bedienung sowie die Reinigungs- und Pflegehinweise beachtet werden, bleiben die hochwertige Technik und die wertbeständigen Eigenschaften der aus NIROSTA® (1.4301 - 1.4016) gefertigten Bauteile langfristig erhalten.

1.2 Ausstattung

Die Abbildung zeigt eine mögliche Ausführung. Maße und Ausführung der gelieferten Theke entnehmen Sie bitte der Produktzeichnung.

- PVC-Profilrahmen mit integrierten Leitungs-, Reinigungs- und Dichtungskanälen.
- Außen- und Innenkorpus aus NIROSTA® (1.4301 / 1.4016), FCKW-frei druckgeschäumt.
- Zahl-/Ausgabeplatte aus NIROSTA® (1.4301) Leinenstruktur.
- Warenpräsentation auf 3 Auslage-Etagen.
- Auslage-Etagen, jeweils einzeln beleuchtet inkl. Beleuchtungskühlung.
- Doppelwandige Acrylglasklappen; aufgeklappt als Ablage für Kuchenbleche und Tortenplatten verwendbar.
- Gastseitige Wärmeschutzisolierverglasung, edelmetallbeschichtet mit Edelgasfüllung.
- Anschlag für gastseitige Isolierverglasung und Taschenablage aus NIROSTA® (1.4301);
- Elektrische Anschlussplatte mit Temperaturregeleinheit, Stand-by-Schalter, Beleuchtungsschalter und Anschlussbuchsen für Kompaktkühleinheit.
- Axialventilatoren und Verdampfer.
- Steckerfertig mit Transporthalterung (optional).
- Steckerfertig mit Schnellkupplung (optional).

Eventuelle Abweichungen von diesen Ausführungen sind in der Produktionszeichnung dokumentiert.

1.3 Technische Daten und Aufstellbedingungen

		2-Kuchenblech Art. Nr.: hft092095	**3-Kuchenblech Art. Nr.: hft134095**
Allgemeine Daten	Frischwaren-Theke H(+Transporthalter.)xBxT(mm)	800 (+300) x 920 x 833	800 (+300) x1340x833
	Raumbedarf HxBxT(mm)	1100x920x1150	1100x1340x1150
	Gewicht (kg)	129	169
Kühltemperatur	Temperaturbereich in °C	siehe Beschreibung der Kühlregeleinheit	siehe Beschreibung der Kühlregeleinheit
	Kältemittel	R 134a – 720g	R 134a - 720g
Energieversorgung	Netzanschluss	230 V ~ / 50 Hz	230 V ~ / 50 Hz
	Leistungsaufnahme	360 Watt	470 Watt
	Netzabsicherung	≥10 A	≥10 A
Umgebungsbedingungen	max. Umgebungstemperatur	32 ° C (im Bereich der Unterbaukühlung)	32 ° C (im Bereich der Unterbaukühlung)
	Aufstellort	fester Untergrund, gute Luftzufuhr	fester Untergrund, gute Luftzufuhr

Die Maße der Frischwaren-Theke sowie Angaben über Ausführung und Leistung des Verdampfers und des Verflüssigersatzes können Sie auch der Produktionszeichnung, die dem Auftrag beiliegt, entnehmen. Datenblätter über die Einstellparameter der Temperaturregeleinheit liegen als Anhang dieser Bedienungsanleitung bei.

1.4 Funktionsbeschreibung

Die wichtigsten Funktionen der Frischwaren-Theke sind die Lagerung und Kühlung von Backwaren, wie Torten, Kuchen sowie Snacks. Ein Umluft-Kühlsystem hält die Waren bei konstanter Temperatur von 3 bis 4° C und hoher Luftfeuchtigkeit haltbar und frisch. Durch den Temperaturregler lässt sich die Kühltemperatur variabel einstellen. Der druckisolierte Korpus mit der Wärmeschutz-Isolierverglasung auf 3 Ebenen gewährleistet eine gleichbleibende Kühlung bei optimaler Warenpräsentation. Die integrierte Lampenkühlung verhindert eine Wärmeabstrahlung der Beleuchtungseinheiten auf das Kühlgut. Die rückwärtigen Doppelwand-Acrylglas-Klappen verhindern das Eintreten von Fremdluft und dienen gleichzeitig als belastbare Arbeitsfläche (Tablettablage).

<u>Option</u>: Auf Wunsch kann die Frischwaren-Theke auch für den Einsatz im Bereich der Pralinenkühlung eingerichtet werden.

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme der Theke die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zu Transport, Montage, Inbetriebnahme und Bedienung der Frischwaren-Theke. Neben den Hinweisen in der Bedienungsanleitung müssen die allgemeinen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften des Gesetzgebers berücksichtigt werden. Die an und in dem Gerät angebrachten Warn- und Hinweisschilder geben wichtige Hinweise auf den gefahrlosen Betrieb.

- Beschädigte Frischwaren-Theke nicht in Betrieb nehmen; im Zweifel bitte an den Fachhändler wenden.
- Die Frischwaren-Theke nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck nutzen.
- Montage, elektrische Installation und Reparatur dürfen nur von Fachkräften ausführt werden, die aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung und Erfahrung ausreichende Kenntnisse besitzen über:
    - Sicherheitsvorschriften,
    - Unfallverhütungsvorschriften,
    - Richtlinien und anerkannte Regeln der Technik (z.B. VDE-Bestimmungen, DIN Normen).
- Die Fachkräfte müssen die ihnen übertragenen Arbeiten beurteilen, mögliche Gefahren erkennen und vermeiden können.
- Bei Montage, elektrischer Installation, Inbetriebnahme, Reparatur und Wartung sind die geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemein anerkannten Regeln der Technik zu befolgen.
    - Allgemeine Vorschriften (VBG1),
    - Umgang mit Kälteanlagen (VBG20),
    - Elektrische Anlagen und Betriebsmittel (VBG4).
- Anschluss und Aufstellung bzw. Einbau nach den Angaben des Herstellers vornehmen. Elektrische Anschlussbestimmungen und nachfolgende Angaben müssen übereinstimmen.
- Die elektrische Sicherheit der Frischwaren-Theke ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist. **Keine Verlängerungskabel mit Vielfachsteckdosen benutzen!**
- Bei Montagearbeiten am Wasserzu- und -ablauf ist die Steuereinheit vor Spritzwasser zu schützen.
- Eingriffe in den Kältekreislauf und an der elektrischen Anlage dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- **Im Störungsfall und bei Wartung die Frischwaren-Theke vom Netz trennen. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen - nicht am Anschlusskabel!**
- **Bei Montagearbeiten an Wasserzu- und -ablauf ist die Steckerleiste der Steuereinheit vor Spritzwasser zu schützen!**
- Den Kältekreislauf (Unterbaukühlung) der Frischwaren-Theke nicht beschädigen, z. B. mit scharfen oder spitzen Gegenständen am Verdampfer/Verflüssigungssatz oder durch Abknicken der Kälteleitung.
- Belüftungsöffnungen der Unterbaukühlung nicht abdecken oder zustellen.
- Ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers darf keine Veränderung, An- oder Umbauten an der Frischwaren-Theke vorgenommen werden. **Bei Nichtbeachten erlischt die Gewährleistung des Herstellers!**
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt wurden. **Bei Nichtbeachten erlischt die Gewährleistung des Herstellers!**
- Die Bedienungsanleitung und alle sicherheitsrelevanten Unterlagen sind ständig allgemein zugänglich aufzubewahren.

3 Transport und Aufstellung

Frischwaren-Theke vor Beschädigungen schützen! Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise zu Transport und Aufstellung!

3.1 Transport

Die Maße der gelieferten Theke ersehen Sie bitte aus der Produktionszeichnung und der technischen Beschreibung.
Die Frischwaren-Theke ist auf Transportwagen zu transportieren.

Sollte die Theke von Hand (evtl. mit Tragegurten) transportiert werden, ist darauf zu achten, dass die Theke am Sockel bzw. an der Unterseite des Sockelgehäuses und **nicht an der Zahlplatte oder an dem Kühlkorpus** angehoben wird.

3.2 Zwischenlagerung

Frischwaren-Theke vor Witterungseinflüssen schützen.
Frischwaren-Theke vor starker Verschmutzung schützen.
Auf Transportwagen oder -gestell lagern (waagerecht).

3.3 Verpackung entfernen

Klebebänder und Schutzfolie unverzüglich von der Frischwaren-Theke entfernen. Andernfalls können Rückstände von Folie und Klebeband auf der Frischwaren-Theke verbleiben.

Die Verpackungsmaterialien sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

3.4 Aufstellung und Montage

Die Montage und das Einbauen der Frischwaren-Theke darf nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, um die Funktionen der Frischwaren-Theke nicht zu beeinträchtigen und Gefahren für Personal sowie Sachschäden zu vermeiden. Die Oberflächen dürfen nicht durch eisenhaltige Materialien (z. B. Flugrost) verschmutzt werden. Die Frischwaren-Theke muss waagerecht ausgerichtet werden.

Achtung: Vor dem Einbau der Frischwaren-Theke in ein bauseitiges Möbel sind Netzstecker, Steuerleitung (Kälteaggregat) und Fühlerstecker anzuschließen (siehe Foto)!

Beim Einbau der Frischwaren-Theke Netzkabel nicht beschädigen oder einklemmen.

3.4.1 Umgebungsvoraussetzungen für das Aufstellen

- Die Umgebungstemperatur darf 32°C nicht übersteigen, da sonst eine einwandfreie Funktion nicht gewährleistet ist.
- Frostsicheren Aufstellort wählen!

- Die Frischwaren-Theke keinen Witterungseinflüssen aussetzen.
- Es ist sicherzustellen, dass die Frischwaren-Theke in gut belüfteten Räumen aufgestellt wird.
- Die Frischwaren-Theke keiner chlorhaltigen Luft (z. B. im Schwimmbad) aussetzen (**erhöhte Korrosionsgefahr!**). Für diese Einsatzorte sollten spezielle Werkstoffe verwendet werden!

3.4.2 Zusammenbau und Aufstellen

Es ist darauf zu achten, dass die Frischwaren-Theke waagerecht und lotrecht aufgestellt wird, um die einwandfreie Funktion und den Ablauf von Flüssigkeiten zu gewährleisten.

Sollte die Frischwaren-Theke in ein Möbel eingesetzt werden, ist darauf zu achten, dass Ausschnitte - sowohl gast- wie auch bedienseitig - für die Be- und Entlüftung des Kälteaggregates vorgesehen werden! Die Ausschnitte sind bedienseitig in der Größe des Wärmetauschers auszuführen. Gastseitig sollte der Ausschnitt 30% größer ausgeführt werden.

3.4.3 Anschluss

Bitte beachten Sie für den elektrischen Anschluss die technischen Daten, Aufstellbedingungen und Sicherheitshinweise!

Der elektrische Anschluss der Frischwaren-Theke darf nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
Die elektrische Sicherheit der Frischwaren-Theke ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
Keine Verlängerungskabel mit Vielfachsteckdosen benutzen!

4 Inbetriebnahme

Die an der Frischwaren-Theke angebrachten Warn- und Hinweisschilder geben wichtige Hinweise für den gefahrlosen Betrieb. Neben den Hinweisen in der Bedienungsanleitung müssen die allgemeinen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften des Gesetzgebers berücksichtigt werden.

4.1 Elektrische Versorgung herstellen

Netzstecker an Schutzkontaktsteckdose mit einer Spannung von 230 V / 50 Hz anschließen.

Die Stromquelle muss von autorisiertem Fachpersonal mit einer 10A-Sicherung ausgestattet sein. Die elektrische Sicherheit der Frischwaren-Theke ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
Bei Montagearbeiten an Wasserzu- und -ablauf ist die Steckerleiste der Steuereinheit vor Spritzwasser zu schützen!

Das im Zubehör enthaltene Netzkabel ist an dem Steckeingang der Anschlussplatte **(siehe Foto)** und zur Stromquelle zu verlegen.

Achtung: Vor dem Einbau der Frischwaren-Theke in ein bauseitiges Möbel sind Netzstecker, Steuerleitung (Kälteaggregat) und Fühlerstecker anzuschließen!

4.2 Grundlegende Einstellungen vornehmen

Der Temperaturregler ist bereits werkseitig vorprogrammiert.
Zur Veränderung der werkseitigen Einstellungen bitte beiliegende Beschreibung der Reglereinheit lesen.
Die Einstellung der Soll-Temperatur kann vom Bediener bis + 4° C am Regler eingestellt werden **(siehe Beschreibung im Anhang)**. Weitere Einstellungsparameter der Reglereinheit sind durch einen Code gesichert und sollten nur von autorisiertem Fachpersonal anhand der Bedienungsanleitung im Anhang verändert werden, da andernfalls Schäden am Kühlgut auftreten können.

Bei Änderungen an der Werkseinstellung der Temperaturregeleinheit werden die Kühleigenschaften (z. B. Luftfeuchtigkeit) beeinflusst.
Für Schäden, die aus unsachgemäßer Veränderung der Reglereinstellungen hervorgehen, wird keine Gewährleistung übernommen.

4.3 Kontrollen vor dem ersten Start

Es ist zu prüfen, ob die Prismenauflageplatten der unteren Ebene ordnungsgemäß in der hierfür vorgesehenen Arretierung liegen. Luftauslässe dürfen nicht verdeckt werden!
Die Glaseinlegeböden müssen so in den Bodenträgern eingelegt sein, dass kein Verschieben zur Gast- und Bedienerseite möglich ist!

Es ist darauf zu achten, dass das Kühlgut nicht über die Glaseinlegeböden ragt **(siehe Foto)**!
Um die Luftzirkulation zu gewährleisten, dürfen bedienseitig keine Kuchenbleche über den Glasbodenrand hinausragen.
Vor Inbetriebnahme ist die Frischwaren-Theke auf waagerechte und lotrechte Aufstellung zu kontrollieren, um die optimale Funktion zu gewährleisten und das Ablaufen von Flüssigkeiten sicherzustellen!

4.4 Der erste Start

Nach Anschluss der Stromversorgung zur Inbetriebnahme der Frischwaren-Theke den Stand-by-Schalter für 5 Sekunden betätigen **(siehe Foto)**.
Die elektronische Reglereinheit zeigt nach kurzer Zeit die IST-Temperatur in der Frischwaren-Theke an. Das Kälteaggregat schaltet sich mit einiger Verzögerung hinzu.
⇨ **Der Innenraum wird nun auf die werkseitig vorprogrammierte Temperatur gekühlt.**

Das Einschalten der Beleuchtung erfolgt durch Betätigen des Beleuchtungsschalters **(siehe Foto)**.

5 Bedienung

5.1 Allgemeine Sicherheits- und Vorbeugehinweise

Es ist darauf zu achten, dass die NIROSTA®-Oberflächen der Frischwaren-Theke niemals mit **nicht rostfreien** Gegenständen gereinigt oder beschädigt werden. Keine **nicht rostfreien** Stahlteile in oder auf die Frischwaren-Theke legen. **Nichtbeachtung verursacht Korrosion!**

Der Kondenswasserablauf über die Ablaufrinnen der Rahmenprofile (im Bereich der Schwenkklappen) und über die Ablaufkanäle muss gewährleistet sein. **Andernfalls besteht Gefahr von Kondenswasseransammlung im Kühlkorpus!**

Bitte auch das Kapitel 7 "Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung" beachten!

5.2 Beschreibung der Bedienelemente und deren Handhabung

5.2.1 Regeleinheit / Komfortsteuerung (Temperaturregler)

Der Temperaturregler ist bereits werkseitig vorprogrammiert. Die Kühlung wird mit dem Stand-By-Schalter eingeschaltet. Hierzu muss der Schalter (Taste) für mindestens 5 Sekunden gedrückt werden **(siehe Foto)**. Die Funktionsbeschreibung und Parametereinstellungen sind im Anhang erläutert **(siehe auch Kapitel 4.2).**

5.2.2 Doppelwand Acrylglasklappen

Die Warenauslage der Frischwaren-Theke ist in 3 Etagen unterteilt. Jede Auslage/Etage ist mit 2 bis 3 Doppelwand-Acrylglasklappen versehen.

Die Acrylglasklappen lassen sich durch leichten Zug an der obenliegenden Griffleiste aufschwenken. Durch automatische Arretierung der Acrylglasklappe im geöffneten Zustand dienen sie als Ablage für Kuchenbleche und Tortenplatten **(siehe Fotos)**.

5.2.3 Isolierverglasung und Rammschutz/Taschenablage

Die hochwertige Wärmeschutz-Isolierverglasung gewährleistet eine hohe Temperaturstabilität.
Zu Reinigungs- und Wartungsarbeiten lässt sich die Isolierverglasung leicht aufschwenken. Durch vorsichtiges Ziehen am Scheibenrahmen wird die Isolierverglasung geöffnet. Der Rammschutz (Taschenablage) dient hierbei als Anschlag **(siehe Foto)**.

Durch Anheben im geöffneten Zustand kann die Isolierverglasung aus der Arretierung gehoben werden **(siehe Foto)**.

Beim Einsetzen und Schließen der Isolierverglasung ist darauf zu achten, dass der Scheibenrahmen in geschlossenem Zustand an der Dichtung anliegt.

Bitte auch das Kapitel 7 "Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung" beachten!

5.2.4 Kühlkorpus

Der Kühlkorpus besteht innen und außen aus NIROSTA® (1.4301/1.4016). Die glatten Oberflächen ermöglichen eine leichte und schnelle Reinigung.

Bitte auch das Kapitel 7 "Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung" beachten!

Es besteht die Möglichkeit der Warenpräsentation auf 3 Ebenen.

Das Kühlgut wird auf die Auslageflächen/Glaseinlegeböden gestellt. Dabei ist darauf zu achten, dass das Kühlgut nicht über die Auslageflächen/Glaseinlegeböden (**siehe Foto**) ragt.
In der unteren Ebene wird das Kühlgut auf die Prismenauflageplatten gestellt. Bitte achten Sie auf die ordnungsgemäße Arretierung der Prismenauflageplatten.

Ansaug- und Ausblaskanäle dürfen nicht durch Kühlgut oder Dekorationsmaterial zugestellt werden.

Tauwasser und Reinigungsflüssigkeiten werden über den Ablaufsiphon abgeleitet.

5.2.5 Elektrische Anschlussplatte (Option: steuerungsfertig)

Der kältetechnische Anschluss erfolgt bauseitig. Der Anschluss ist durch autorisiertes Fachpersonal durchzuführen.

Die elektrische Anschlussplatte beinhaltet - zusätzlich zu der Komfortsteuerung (Temperaturregler) - das Schaltelement für die Auslagenbeleuchtung.
Mit dem Beleuchtungsschalter kann - unabhängig von der Kühlfunktion - die Beleuchtung an- und ausgeschaltet werden **(siehe Foto)**.
Bitte trennen Sie für Anschluss-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten die Frischwaren-Theke vom Netz. Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten. Am Netzstecker ziehen - nicht am Anschlusskabel (siehe auch Kapitel 7)!
Das bauseitige Kälteaggregat ist so einzusetzen, dass für eine ausreichende Be- und Entlüftung gesorgt ist.

Be- und Entlüftungsöffnungen für die Luftzirkulation müssen stets freigehalten werden.

5.2.6 Kompaktkühleinheit auf Transporthalterung (Option: steckerfertig)

Die Kompaktkühleinheit besteht aus NIROSTA® (1.4301). Die glatten Oberflächen ermöglichen eine leichte und schnelle Reinigung.

Bitte auch das Kapitel 7 „Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung" beachten!
Die Unterbau-Kompaktkühleinheit ist mit dem Kühlkorpus verbunden. **Be- und Entlüftungsöffnungen für die Luftzirkulation müssen stets freigehalten werden.**
Die Lamellen des Wärmetauschers müssen staubfrei sein, da Staubablagerung zu einer Reduzierung der Kühlleistung führt.

Zu Reinigungs- und Wartungsarbeiten kann die Frontblende der Transporthalterung entfernt **(siehe Foto)** und die Kompaktkühleinheit nach vorne herausgezogen werden **(von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen)**.

Bitte auch das Kapitel 7 „Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung" beachten!

5.2.7 Dichtungen

Die Frischwaren-Theke ist mit auswechselbaren Moosgummi-Dichtungen im Kühlkorpusrahmen ausgestattet.

Um ein ordnungsgemäßes Abdichten der Wärmeschutz-Isolierverglasung zu gewährleisten, ist darauf zu achten, dass Verschmutzungen an den Dichtungen entfernt werden. Hierbei die Dichtungen nicht beschädigen (siehe Kapitel 7)!

Der Rahmen der Isolierverglasung muss im Dichtungsbereich aufliegen.

5.2.8 Beleuchtung

Die eingebaute Innenraumbeleuchtung (230 V / 36 W/25 W) wird komplett mit Leuchtkörper und Leuchtmittel (Leuchtstofflampe) geliefert.
Die im Kühlkreislauf integrierte Lampenkühlung verhindert eine Wärmeabstrahlung auf das Kühlgut. Es ist darauf zu achten, dass die Beleuchtungsschalen nach Reinigungs- und Wartungsarbeiten in richtigem Sitz eingesetzt werden.

⇨ **Die Aushalsungen an den Enden der Beleuchtungsschalen müssen zur Mitte zeigen!**

Hierzu ist das Kapitel 7 "Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung" zu beachten!

6 Hilfe bei Störungen

- **Theke kühlt nicht einwandfrei**

Bitte prüfen, ob...

- die Sicherungen eingeschaltet und intakt sind.
- die Theke am Stromnetz angeschlossen ist.
- der Stand-By-Schalter eingeschaltet ist.
- alle Steckerverbindungen der Anschlussplatte fest verbunden sind.
- der Wärmetauscher gesäubert ist und das Kälteaggregat genügend Frischluft bekommt.
- die Umgebungstemperatur nicht höher als 32° C ist.
- die Reglereinstellungen für die bauseitigen Verhältnisse richtig sind (bitte vom Fachhändler prüfen lassen).
- die An- und Ausblasschächte freigestellt sind.
- die Frischwaren-Theke waagerecht- und lotrecht aufgestellt wurde.

Können alle Punkte mit "Ja" beantwortet werden und arbeitet die Kühlung dennoch nicht einwandfrei, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Fachhändler in Verbindung!

7 Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung

Vor der Reinigung ist der Netzstecker zu ziehen und die Ware zu entnehmen!

7.1 Pflege von Nirosta®

NIROSTA® gehört zu jenen Werkstoffen, die sich leicht reinigen und sauber halten lassen. Es ist ein strapazierfähiges Metall, dass seine wertbeständigen Eigenschaften sehr lange behalten wird, wenn die nachfolgenden Pflegehinweise beachtet werden.
Die hohe Beständigkeit von NIROSTA® ist gewährleistet, wenn die Oberflächen metallisch blank bleiben. Regelmäßiges Säubern erhält dem NIROSTA® seinen ursprünglichen Glanz.

Schwere Schmutzschichten, die chlorhaltige Salze oder Fremdrost enthalten, können unter Umständen im Laufe der Zeit an der Oberfläche zu Verfärbungen oder Korrosionen führen.

Leichte Verschmutzung (Staub, Ruß usw.): Reinigen der Oberfläche mit handelsüblichen, nicht chlorhaltigen Reinigungsmitteln.
Festhaftende Verschmutzung (feuchter, fettiger Schmutz): Reinigen mit synthetischen Reinigungsmitteln. Hochglanzpolierte Teile müssen sorgfältig behandelt werden. Geschliffene Oberflächen lassen sich ohne weiteres mit handelsüblichen Scheuermitteln reinigen. Es ist jedoch darauf zu achten, dass in Schliffrichtung gereinigt wird.
Kalkablagerungen: Kalkablagerungen können polierte Flächen unansehnlich machen. Sind diese nicht durch Reinigen mit einem synthetischen Reinigungsmittel zu entfernen, ist das Reinigen mit Essig nötig. Das anschließende Trocknen der gereinigten Teile ist notwendig.
Fette, Öle, Fingerabdrücke: Bei glatten, polierten Oberflächen genügt meistens eine Reinigung mit warmem Wasser und einem synthetischen Reinigungsmittel. Festhaftende, schwere und zähe Fette (besonders auf geschliffenen Stahloberflächen) müssen mit geeigneten Reinigungsmitteln (z. B. Alkohol) entfernt werden. Das anschließende Trocknen der gereinigten Teile ist notwendig.

Die Sicherheitshinweise auf den Verpackungen der Reinigungsmittel sind zu beachten.

Scharfe Stahlwerkzeuge, Messer, Drahtbürsten und Stahlwolle aus gewöhnlichem Stahl, Feilen usw. dürfen nie zur Reinigung von NIROSTA® benutzt werden, da Kratzer und Riefen sowie Rostbildung

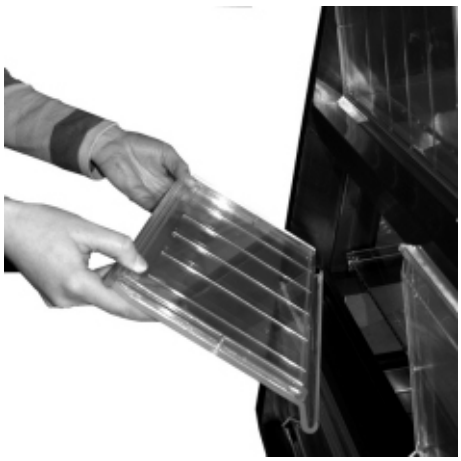
die Folge sein könnten. Nach Beendigung von Wartungs- und Reinigungsarbeiten sollten alle metallischen Teile wie Werkzeuge, Schrauben, Bolzen, Rohrstücke entfernt werden, um Korrosion zu verhindern.

Wir empfehlen für die Edelstahl-Oberflächen der Frischwaren-Theke das HAGOLA Reinigungs- und Pflegespray. Es kann über Ihren Fachhändler bezogen werden.

7.2 Reinigung der Doppelwand-Acrylglasklappen

Zur Reinigung lassen sich die Doppelwand-Acrylglasklappen leicht aus dem Rahmenprofil der Auslageetagen heben.
Während des Betriebes der Frischwaren-Theke nur unter Zuhilfenahme eines Tuches mit klarem Wasser reinigen **(keine Reinigungsmittel einsetzen, nicht trocken abreiben).**

Vor der regelmäßigen Reinigung ist der Netzstecker zu ziehen und die Ware zu entnehmen!



Die Doppelwand-Acrylglasklappen aus dem Rahmenprofil der Auslageetagen heben **(siehe Foto)**.
Die Doppelwand-Acrylglasklappen mit einem weichem Tuch unter Zuhilfenahme eines synthetischen Reinigungsmittels reinigen **(nicht trocken abreiben)**.
Die Doppelwand-Acrylglasklappen nicht im Spülbecken oder in einer Spülmaschine reinigen!
Zur Reinigung dürfen auf keinen Fall konzentrierte Lösungs- und Desinfektionsmittel, z.B. Sagrotan, Ethylalkohol oder andere alkoholhaltige Flüssigkeiten verwendet werden!
Das anschließende Trocknen der gereinigten Doppelwand-Acrylglasklappen mit einem Tuch ist notwendig.

7.3 Reinigung der Rahmenprofile

Vor der regelmäßigen Reinigung ist der Netzstecker zu ziehen und die Ware zu entnehmen!

Regelmäßig prüfen, ob die Ablaufrinnen der Rahmenprofile verschmutzt sind, um einem Verstopfen vorzubeugen.
Nach Bedarf die Ablaufrinnen der Rahmenprofile mit einem nassen Tuch reinigen.
Die Doppelwand-Acrylglasklappen aus dem Rahmenprofil der Auslageetagen heben.

Die Ablaufrinnen der Rahmenprofile mit Tuch und viel Wasser unter Zuhilfenahme eines synthetischen Reinigungsmittels reinigen **(siehe Foto)**.

Die Lüftungs- und Ablaufkanäle sind leicht mit der im Zubehör mitgelieferten Reinigungsbürste zu reinigen **(siehe Foto)**.
Zur Reinigung der Oberflächen des Rahmenprofils genügt meistens eine Reinigung mit warmem Wasser und einem synthetischen Reinigungsmittel. Festhaftende, schwere und zähe Fette müssen mit geeigneten Reinigungsmitteln (z. B. Alkohol) entfernt werden. Das anschließende Trocknen der gereinigten Teile ist notwendig.

7.4 Reinigung der Isolierverglasung

Die Außenseite der Isolierverglasung kann leicht mit einem weichen Tuch unter Zuhilfenahme eines Glasreinigungsmittels gereinigt werden.

Vor Reinigung der Innenseite ist der Netzstecker zu ziehen und die Ware zu entnehmen!

Zu Reinigung der Innenseite lässt sich die Isolierverglasung leicht aufschwenken.
Durch vorsichtiges Ziehen am Scheibenrahmen wird die Isolierverglasung geöffnet.
Die Taschenablage (Option) dient als Anschlag für die Isolierverglasung in geöffnetem Zustand **(siehe Foto)**.
Die Innenseite der Isolierverglasung kann leicht mit einem weichen Tuch unter Zuhilfenahme eines Glasreinigungsmittels gereinigt werden.
Das anschließende Trocknen der gereinigten Isolierverglasung mit einem trockenen Tuch ist notwendig.

Die Isolierverglasung kann - im geöffneten Zustand - für Reinigungs- und Wartungsarbeiten durch Anheben aus der Arretierung gehoben werden **(siehe Foto)**.
Beim Einheben und Schließen der Isolierverglasung ist darauf zu achten, dass der Scheibenrahmen in geschlossenem Zustand an der Dichtung anliegt.

7.5 Reinigung des Kühlkorpus

Vor Reinigung der Innenbereiche des Kühlkorpus ist der Netzstecker zu ziehen und die Ware zu entnehmen!

7.5.1 Geringfügige Verschmutzungen

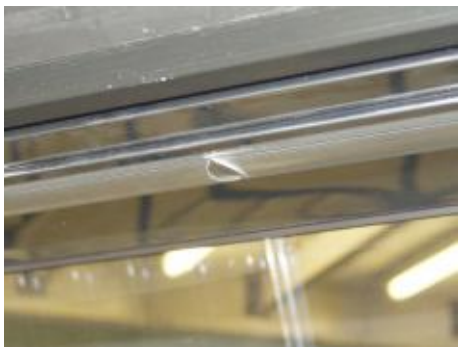
Öffnen der Doppelwand-Acrylglasklappen.
Reinigen der Innenflächen und Glaseinlegeböden mit einem weichen Tuch unter Zuhilfenahme eines synthetischen Reinigungsmittels.

7.5.2 Grundreinigung

Die Isolierverglasung aus der Arretierung heben **(siehe 7.4.)**.
Der Innenbereich des Kühlkorpus besteht aus NIROSTA®(1.4016) . Die glatten Oberflächen ermöglichen eine leichte und schnelle Reinigung.

Zur Reinigung der **Nirosta®- und der Glasoberflächen** genügt meistens eine Reinigung mit warmem Wasser und einem synthetischen Reinigungsmittel. Festhaftende, schwere und zähe Fette müssen mit geeigneten Reinigungsmitteln (z. B. Alkohol) entfernt werden. Das anschließende Trocknen der gereinigten Teile ist notwendig.
Die **Glaseinlegeböden** sind zur Reinigung aus dem Kühlkorpus zu heben **(siehe Foto)**. Die Reinigung erfolgt mit einem weichen Tuch unter Zuhilfenahme eines Glasreinigungsmittels. Nach dem Reinigen sind die Glaseinlegeböden ordnungsgemäß auf die Bodenträger aufzulegen.

Die **Beleuchtungsschalen** der Auslagenbeleuchtungen sind zur Reinigung aus ihren Halterungen zu entnehmen. Hierzu mit einem Finger in die Aushalsung der Beleuchtungsschale greifen . Mit der zweiten Hand die Beleuchtungsschale durch leichtes Ziehen herausnehmen **(siehe Foto)**.
Die Reinigung der Beleuchtungsschalen erfolgt mit warmem Wasser und einem synthetischen Reinigungsmittel.
Festhaftende, schwere und zähe Fette müssen mit geeigneten Reinigungsmitteln (z. B. Alkohol) entfernt werden. Das anschließende Trocknen der gereinigten Teile ist notwendig.
Nach dem Reinigen sind die Beleuchtungsschalen in ihre Halterungen einzusetzen.

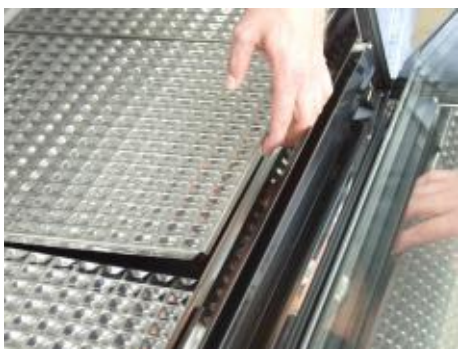


Es ist darauf zu achten, dass die Aushalsungen der Beleuchtungsschalen zur Korpusmitte ausgerichtet werden, da nur so die Funktion der Lampenkühlung gewährleistet ist (siehe Foto)!

7.6 Reinigung der Prismenplatten

Die gastseitige Isolierverglasung öffnen **(siehe 7.4.)**.

Zur Reinigung, Prismenplatten aus dem Boden des Kühlkorpus entnehmen **(siehe Foto)**.
Die Reinigung der Prismenplatten erfolgt mit warmem Wasser und einem synthetischen Reinigungsmittel. Festhaftende Fette müssen mit Lösungsmitteln (wie Alkohol) entfernt werden.
Die Oberseite der Prismenplatte kann leicht mit einem Schwamm und mit einer Haushaltsbürste gereinigt werden. Die Unterseite der Prismenplatte ist mit einer Haushaltsbürste zu reinigen.



Nach dem Reinigen sind die Prismenplatten in ihre Halterungen einzusetzen.
Es ist darauf zu achten, dass die Abkantung der Prismenplatten in die Aufkantung der Bodenwanne eingesetzt wird (siehe Foto), da nur so die Funktion der Umluftkühlung gewährleistet ist!

7.7 Reinigung der Lüftermotoren, des Verdampfers, der Bodenwanne und des Tauwasserablaufs

Vor der Reinigung ist der Netzstecker zu ziehen und die Ware zu entnehmen!

Die gastseitige Isolierverglasung ist vor dem Aufschwenken des Kühlkorpus zu sichern, um ein unbeabsichtigtes Öffnen der Isolierverglasung zu vermeiden!
Durch vorsichtiges Hochdrücken der Zahlplatte **(siehe Foto)** wird der Kühlkorpus geöffnet.
>> Markierung an der Zahlplatte beachten <<
Nach dem Öffnen des Kühlkorpus ist der Lüfter mit einem feuchten Tuch auszuwischen **(siehe Foto)**. Festhaftende Verunreinigungen sind mit einer Haushaltsbürste zu entfernen.
Verunreinigungen der Verdampferlamellen sind mit einem Handfeger oder mit einer Bürste zu entfernen.
Bei stark haftenden Verunreinigungen sind die Verdampferlamellen mit klarem Wasser durchzuspülen.
Bei der Reinigung ist darauf zu achten, dass die Lamellen nicht beschädigt werden!
Die Reinigung der Bodenwanne erfolgt mit einem feuchten Tuch und einem synthetischen Reinigungsmittel **(siehe Foto)**.
Festhaftende, schwere und zähe Fette müssen mit geeigneten Reinigungsmitteln (z. B. Alkohol) entfernt werden.
Regelmäßig den Ablauf der Bodenwanne reinigen, um einem Verstopfen durch Verschmutzungen vorzubeugen.

7.8 Reinigung des Ansauggitters (Wärmetauscher)

Vor der Reinigung des Wärmetauschers ist der Netzstecker zu ziehen!

Regelmäßig prüfen, ob der Wärmetauscher (Unterbaukühlung/bedienseitig) durch Staub verschmutzt ist.

Nach Bedarf den Wärmetauscher mit einem Handfeger und einem Staubsauger reinigen **(siehe Foto)**.

Bei der Reinigung ist darauf zu achten, dass die Lamellen nicht beschädigt werden!
Nicht mit einem Gebläse oder mit Pressluft reinigen!

8 Instandsetzungen

Reparaturen sollten nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden!
Vor Instandsetzungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen!

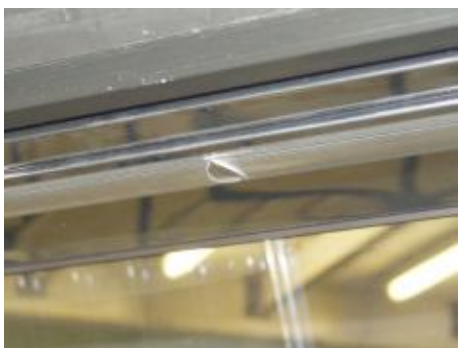
8.1 Unterbaukühlung (Option: steckerfertig)

Das Kälteaggregat kann zu Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten aus der Transporthalterung gezogen werden. Hierzu können die Frontblende der Transporthalterung **(siehe Foto)** sowie die Sicherungssplinte entfernt und das Kälteaggregat nach vorne herausgezogen werden.

8.2 Austausch der Leuchtmittel (Auslagenbeleuchtung)

Vor Instandsetzungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen!

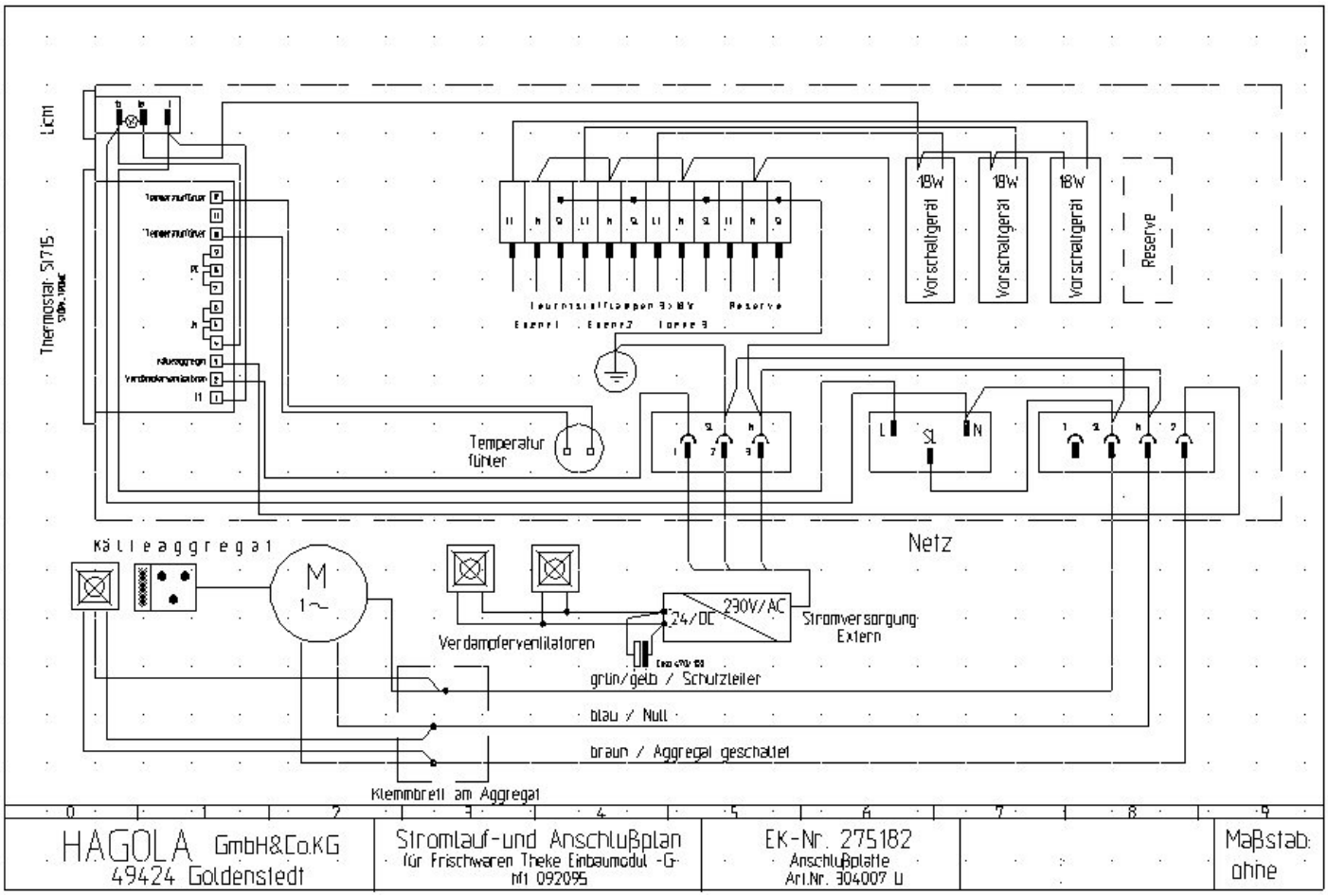
Die Beleuchtungsschalen der Auslagenbeleuchtungen sind aus ihren Halterungen zu entnehmen. Hierzu mit einem Finger in die Aushalsung der Beleuchtungsschalen greifen. Mit der zweiten Hand die Beleuchtungsschalen durch leichtes Ziehen herausnehmen **(siehe Foto)**.
Leuchtmittel (Leuchtstoffröhre) aus der Arretierung der Lampenfassung drehen und herausnehmen.
Nach dem Austauschen der Leuchtmittel sind die Beleuchtungsschalen in ihre Halterungen einzusetzen.



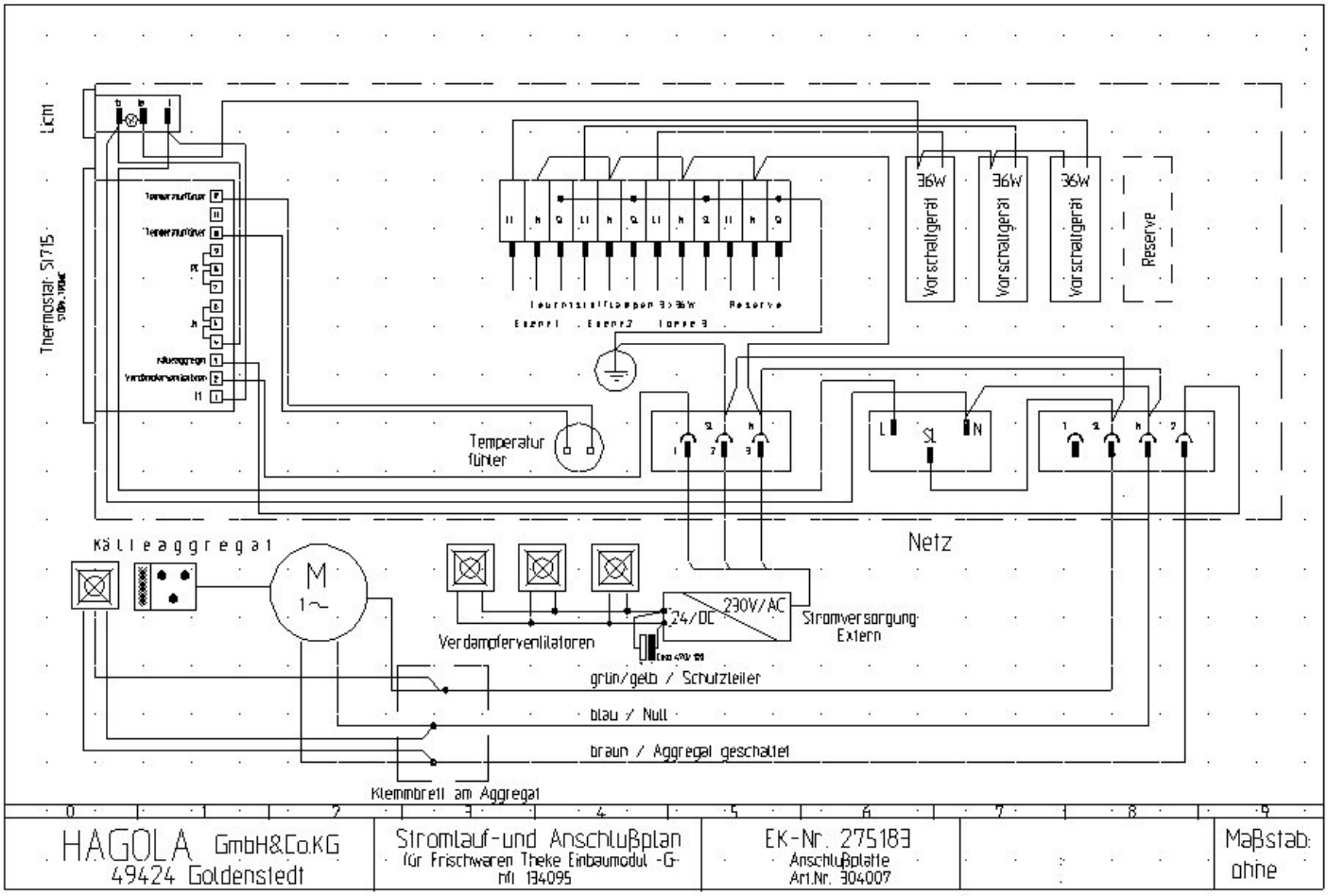
Es ist darauf zu achten, dass die Aushalsungen der Beleuchtungsschalen zur Korpusmitte ausgerichtet werden (siehe Foto), da nur so die Funktion der Lampenkühlung gewährleistet ist!

8.3 Stromlauf- und Anschlusspläne

8.3.1 Stromlauf- und Anschlussplan für Frischwarentheke Einbaumodul 2 Kuchenbleche



8.3.2 Stromlauf- und Anschlussplan für Frischwarentheke Einbaumodul 3 Kuchenbleche



8.4 Zubehör und Ersatzteile

Es sollten nur Zubehör und Ersatzteile verwendet werden, die vom Hersteller freigegeben sind. Original-Zubehör und Original-Ersatzteile bieten die Gewähr dafür, dass die Theke sicher und störungsfrei betrieben werden kann. Original-Zubehör und Ersatzteile können über den Fachhändler bezogen werden.

9 Außerbetriebnahme

9.1 Vorübergehende Außerbetriebnahme

Die Kühlung wird mit dem Stand-By-Schalter ausgeschaltet.
Hierzu muss der Schalter (Taste) für mindestens 5 Sekunden gedrückt werden **(siehe Foto)**.
>> In der Anzeige erscheint "Aus"<<
Durch Ziehen des Netzsteckers wird die Frischwaren-Theke vom Netz getrennt.

Bitte beachten Sie, dass der Ablauf der Frischwaren-Theke bei längerer Außerbetriebnahme austrocknet.
Die Auslagenbeleuchtung ist über den Beleuchtungsschalter auszuschalten.

9.2 Endgültige Außerbetriebnahme/Entsorgung

Theke vom Stromnetz trennen.
Netzkabel mit Netzstecker durchtrennen.
Materialien ordnungsgemäß entsorgen.

Bitte beachten, dass das FCKW-freie Kältemittel vor Entsorgung der Theke von autorisiertem Fachpersonal (Kälte-Fachbetrieb) zu evakuieren und getrennt zu entsorgen ist.